

Pose Tes S'melles

Sommaire Pose Tes S'melles et l'Auvergne

Page 1 : saucissons ; saucisses à cuire (nature, au chou, à la pomme de terre ; 110g et 450g), saucisses 1m nature et au bleu

Page 2 : fromages : cantal AOP ; St Nectaire AOP ; Bleu d'Auvergne AOP ; fourme d'Ambert AOP

« Du côté des saucissons et des saucisses »

Date limite de réservation : le samedi 30 mai inclus

« Les saucissons et les saucisses en 1m proviennent de la boucherie Saveurs de l'Artense, 63810 Bagnols »

Saucisson sec (300g)	Saucisse nature en 1 mètre (730g)	Saucisse au bleu en 1 mètre (730g)
8,10 €	16,60 €	17,60 €

Nouveauté : « Les saucisses à cuire nature, au chou, à la pomme de terre, format 110g ou 450g, également de la boucherie Saveurs de l'Artense »

Saucisse à cuire nature (110g)	Saucisse à cuire nature (450g)
2€	5.50€

Saucisse à cuire au chou (110g)	Saucisse à cuire au chou (450g)
2.50€	6.50€

Saucisse à cuire à la pomme de terre (110g)	Saucisse à cuire à la pomme de terre (450g)
2.50€	6.50€

Les saucisses à cuire seront emballées sous-vide. Possibilité de réaliser des paquets au nombre de votre choix, par 1, 2, 3, 4...etc. **Merci de le préciser lors de votre commande.**

Pose Tes S'melles

« Du côté des fromages »

Date limite de réservation, le lundi 15 juin inclus

« **St nectaire fermier AOP** tome d'1,5kg, provenance la Ferme de Bertinet (Saint-Donat), la Ferme de Ravel (Picherande) et la Ferme des Ribeyres (La Tour d'Auvergne)

St nectaire entier	Demi-St nectaire
27,00 €	13.50 €

« **Bleu d'auvergne fermier AOP**, GAEC des Croix de Chazelles, Avèze. Tome de 2,5kg »

Entier	Demi	Quart
50 €	25,00 €	12,50 €

« **Fourme d'Ambert AOP**, GAEC des Croix de Chazelles, Avèze. Tome de 2 kg »

Entier	Demi	Quart
40€	20€	10€

« **Cantal AOP**, provenance la ferme d'Anglards-Le-Pommier, St Cernin »

2 kilos	1 kilo	500g
38,00 €	19,00 €	9,50 €

Merci de nous envoyer votre commande détaillée avant les dates inscrites ci-dessus ainsi que de préciser votre Nom et Prénom lors de la commande à inforesa.pts@ecomail-asso.com

Merci pour votre soutien et votre confiance. Equipe PTS